



Frießinger Mühle

seit 1859



Pizza-Schule.de®

PASSIONE ITALIANA

PIZZAMEHL FÜR PIZZA NAPOLETANA LA VERACE

Das Pizzamehl (W-Wert 310) - zertifiziert mit eingetragenen Warenzeichen von der AVPN* - ist das Geheimnis, um eine authentische neapolitanische Originalpizza zu kreieren. Es benötigt für die Teigbereitung (Direktverfahren) nur wenig Hefe. Trotz der kurzen Gärzeiten (12-24 Stunden) ohne Kühlung wird die Pizza Napoletana La Verace dennoch luftig leicht. Erlesene Zutaten, von der AVPN* zertifizierte Pizzabäcker und -öfen sorgen für den unverwechselbaren Genuss der echten Pizza Napoletana!

NEU!



* Associazione Verace Pizza Napoletana



Frießinger Mühle



Pizza-Schule.de
PASSIONE ITALIANA

Das Siegel der AVPN (Associazione Verace Pizza Napoletana):

Als die wahren neapolitanischen Pizzabäcker bemerkten, dass die Bezeichnung "echte neapolitanische Pizza" missbräuchlich verwendet wurde, gründeten sie einen Verband mit einem Siegel. Dieses Siegel zeichnet eine wahrhaft echte neapolitanische Pizza aus, die nach den alten neapolitanischen Traditionen und Bräuchen hergestellt wird.



Zubereitung:

Die ausführliche Zubereitung der "Pizza Napoletana La Verace" finden Sie unter www.pizza-schule.de oder hier:



zur Zubereitung



Logistische Daten

	Pizzamehl für Pizza Napoletana	
Produktklasse	Mehl	
Verkaufseinheit (VE)	10 kg	10 x 1 kg
EAN VE	4006363114336	4006363114329
EAN Stück	4006363114336	4006363114312
Artikel-Nr.	210324	210327
Gebindemaß VE (H x B x T)	15 x 25 x 40 cm	16,5 x 22,5 x 33 cm
Anzahl VE pro Palette	72	60
Restlaufzeit ab Lager	10 Monate	

italienisch

deutsch